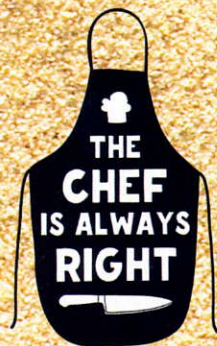


Noten- en zadenbrood  
van Linde



## Ingrediënten

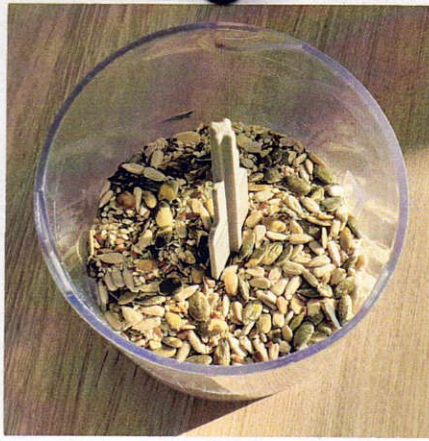
2 el Agavesiroop  
2,5 Dabfels  
90g Havermout  
200g Nuts & Berries  
1 el Psylliumvezels  
150ml water

## Benodigdheden

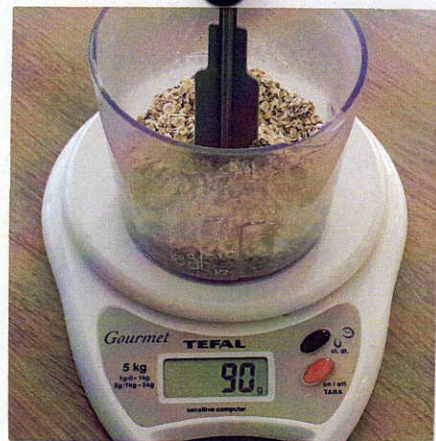
Bakpapier  
Bakvorm  
Blender  
Kom  
Lepel  
Weegschaal



Benieuwd?  
Prinses Linde Zara



Mix de Nuts + Berries  
tot poeder



Mix de havermtout  
ook tot poeder



Voeg alles samen in  
een kom



Doe er nu de  
psylliumvezels bij



Mix de dadels met het  
water



Voeg de dadelmix toe



Roer alles goed door elkaar



Giet het mengsel in de  
bakvorm en duw het goed aan



Zet dit enkele uren in de  
koelkast en ga even wandelen



Bak het brood 30min op 175°C,  
draai het om en bak nog eens  
25min op 175°C



Lekker ontbijtje!



Smakelijk

